

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Kohlrabi- Melanzani Carpaccio

Zutaten

(für 4 Personen)

- 1 Melanzani
- 4 EL Olivenöl
- 1 Kohlrabi
- 2 EL Nussmischung
- 1 EL schwarze Senfkörner
- Saft von ½ Zitrone
- Dille
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Zunächst Melanzani waschen und in dünne Scheiben schneiden.
Melanzanischeiben in Olivenöl anbraten und erst dann in der Pfanne salzen.

Kohlrabi schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden.

Quelle: ORF extra

Die Kohlrabischeiben gemeinsam mit den Melanzanischeiben auf einem großen flachen Teller anrichten.

Nussmischung in einer Pfanne gemeinsam mit den Senfkörnern mit dem Öl von den Melanzanis leicht anrösten.

Dille grob hacken. Nüsse grob hacken und über den Melanzani-Kohlrabischeibenteller streuen. Zitronensaft darauf träufeln und mit Dille garnieren. Mit etwas Öl, Salz und Pfeffer marinieren.